

机关食堂劳务服务月考核表

(2026年3月1日-2026年3月31日)

星港路办公区食堂(招标编号:郑港财采公开-2025-80)

评分项目	对下述问题,请在框内打“√”	满意	较满意	一般	不好	很差	对应问题简述
	对应每一项的分数	5分	4分	3分	2分	1分	
卫生状况	员工卫生,按规定着装、戴口罩,服装干净卫生,持有健康证。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	后厨工作人员未穿戴防滑鞋,存在安全隐患。
	饭菜卫生,食材新鲜、无过期或变质食品。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	餐具卫生,严格消毒、清洗,无污渍。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	食堂卫生,干净整洁、无杂物无异味,各类物品摆放整齐有序。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	小料台、取餐台卫生打扫不及时。
饭菜质量	餐食样式,丰富多样,符合合同要求,定期更换食谱,按食谱要求提供饭菜。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	饭菜品种多样,荤素搭配合理,营养均衡,饭菜口味丰富适中、满足健康需求。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	饭菜新鲜,无剩菜或隔夜菜饭,无异物出现。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	水果新鲜,品相良好,大小均匀无腐烂、变质。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
服务态度	服务态度,文明礼貌、尽职尽责,及时解决问题,对投诉事项,及时解决,不拖延不推诿。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	经常与就餐人员沟通联络,定期征求意见和服务回访。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	饭菜供应充足;清洁用品供应充足;餐台打扫及时;满足就餐人员需求。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	厉行节约,反对浪费,做好反食品浪费宣传督导工作。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

食品安全	严格按照原材料验收标准进行验收，做好原材料追根溯源，做好相关票据留存。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	食品加工流程安全规范，食材卫生干净、安全新鲜，无安全隐患，按要求做好食品留样工作。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	食材存储，保鲜等环节，安全规范，不存在安全隐患。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	对餐厨垃圾按照要求做好存放、称重测量、记录、处理等工作。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
食堂管理	食堂综合管理，科学高效、定期组织员工学习、培训、演练，员工业务水平高，安全意识培强。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	各类资料、报表、票据留存上报，各项工作记录准确完善。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	设施、设备专人使用管理，定期清洗维护保养，不带故障工作。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	后厨燃气灶风口、洗消间门侧风扇未定期进行清洁。
	自觉接受检查、监督发现问题及时整改。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
合计（100分）		94分					
乙方公司（盖章）： 		机关事务中心（盖章）： 					

监督员：刘惠林

部门负责人：马昭

分管领导：李军华

乙方负责人：袁新

2026.4.3